FICHA TÉCNICA

FAGUS DE COTO DE HAYAS

SELECCIÓN DE LAS 3 ÚLTIMAS AÑADAS
***GRADUACIÓN** : 14,5 % vol*
***VARIEDADES** : Garnacha (100%)*

***CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO** : Elaborado a partir de una Selección de Garnachas, de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas. Viñedos de 40 –50 años de edad con una producción menor a un kilogramo por cepa.*

***VENDIMIA** : A partir de la 1ª semana de octubre.*

***ELABORACION** : Tradicional. Fermentando a 28º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración con los hollejos a lo largo de dos semanas. Tras la fermentación alcohólica se controla el desarrollo de la fermentación maloláctica en barrica de roble francés.*

***CRIANZA** : Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se procede al trasiego y encubado de nuevo, en barrica nueva de roble francés en contacto con sus propias lías. Tras dicha crianza se realiza la selección de las mejores barricas, el coupage de las mismas y se procede a su embotellado.*

***CATA** : **Color.-** Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.*

***Aroma.-** Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas, ciruela, cereza. Notas minerales, especiadas, café, tostado, vainilla, pastelería, yema de huevo, merengue, muy bien integrado en el vino.*

***Boca.-** Entrada muy potente, grasa y voluminosa, con un paso de boca muy equilibrado y concentrado, muy vivo, buena acidez. Final de boca largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16ºC